

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,  
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ  
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції  
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса  
Фенікс  
2013

УДК 640.41:349.9: 316,4  
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

**Єгоров Б. В.** — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

**Капельяц Л. В.** — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

**Дідух Н. А.** — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

**Дишкантюк О. В.** — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

**Тележенко Л. М.** — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

**Саркісян Г. О.** — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

**Дишкантюк О. В.** — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

**Новічкова Т. П.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Федосова К. С.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Саламатіна С. Є.** — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Олійник В. Д.** — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

**Салавеліс А. Д.** — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

**Мутузова В. О.** — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

*За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.*

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013  
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

## ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,  
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

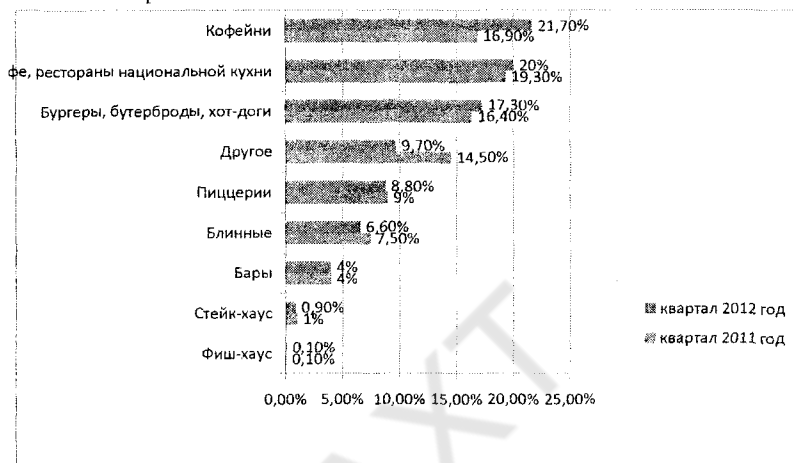
### ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

кофе создаются различные узоры путем рисования острым предметом на верхнем слое пены.



**Рис. 1.** Динамика структуры рынка сетей общественного питания Украины в зависимости от концепций заведения (I квартал 2011 г. — I квартал 2012 г., %)

Сегодня в кофейнях используют такие виды Латте-арта как «Этчинг», «Капучино», «Мульти-арт», «Эспрессо-арт», из базовых рисунков Латте арта применяются такие как «Цветок (розетта)», «Сердце», «Яблоко». Полученные рисунки на молочной пене декорируются помощью топпингов — корицы, тертого шоколада, карамели, фруктовых сиропов, пищевых красок. Для создания уникальных рисунков на молочной пене необходимо, в первую очередь, высокотехнологичное оборудование для изготовления эспрессо и молочной пены, высококачественное сырье и аксессуары, отличное владение техникой исполнения Латте арта.

Следует отметить, что в Европе за чашку капучино с рисунком гости кофейен готовы заплатить порядка 60 евро. В элитных ресторанах, где их обслуживают известные бариста посетители за чашку кофе с латте-артом готовы платить порядка 100 долларов. Примером таких заведений является сеть кофейен «Латте-арт», владельцем которых является известный американский бариста Дэвид Шомер. Также, посетители готовы существенно переплачивать за напитки, сделанные победителями конкурсов по латте арт

В Украине некоторые заведения уже пытаются развивать Латте арт. К примеру, киевское арт-кафе «Мокка» предлагает «Латте», «Моккачино» и «Капучино» с латте арт-рисунком стоимостью порядка 35-40 грн., что на 10-15 грн. дороже чем напиток без рисунка. Также их бариста устраивают мастер-классы по латте арту для за отдельную плату. Такая же политика наблюдается в кофейне «Графин» (Киев), «Итальянский дворик» (Львов): за сделанный латте арт они повышают цену напитка на 10-15 грн.

Развитие Латте арта в кофейнях Украины является целесообразным и перспективным. Конечно, пока еще не все потребители согласны переплачивать за латте арт, но данный способ получения дополнительного дохода уже успешно практикуется в мире.

#### Список использованных источников

1. <http://www.bestcoffee.kiev.ua/latte-art>
2. <http://www.vitamarg.com/article/foto/1675-risunki-dlia-kofo>
3. <http://www.novate.ru/blogs/250613/23309>
4. <http://www.coffeepedia.ru>
5. <http://files4all.ru/chaj-i-kofo-multimedijnaja-enciklopediya-2008>

**Анна Гудзь**

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,  
научный руководитель — к. т. н., асс. Н. А. Коваленко,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

### СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ

Сегодня существует огромное количество различных ресторанов, кафе, баров по всему миру. Туристы, приезжающие в незнакомую страну, желают посетить самые знаменитые и качественные заведения той или иной страны. Именно с этой целью были созданы ресторанные гиды, в которых представлен список самых лучших и самых достойных заведений в городе, характеристика кухни, средний чек, отзывы гостей ресторана. Развитие ресторанных гидов дает не только объективную информацию туристам и жителям города о ресторанах, но также способствует здоровой конкуренции между заведениями ресторанного хозяйства.

На сегодняшний день существуют такие всемирно-известные ресторанные гиды как «Gaultmillau» («Гомийо»), «Le Pudlo» («Пюдло»), «Le Guide Lebey» («Лебей») «Zagat Survey» («Загат Сюрвей») и др.

«**Guide Rouge de Michelin**» — самый знаменитый ресторанный гид, который был основан в 1900 г. братьями Андре и Эдуардом Мишлен во Франции. Гид «Мишлен» выпускается на французском, итальянском, испанском, английском, немецком и других европейских языках. «*Michelin Le Guide Rouge*» иногда также упоминаемый как «Красный путеводитель» — наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент. Гид имеет трёхзвёздочную систему оценки ресторанов, которая расшифровывается следующим образом: \* — очень хороший ресторан в своей категории; \*\* — отличная кухня, ради ресторана имеет смысл сделать небольшое отступление от маршрута; \*\*\* — *великолепная работа шеф-повара, имеет смысл предпринять отдельное путешествие сюда. Все критерии присуждения рейтинга являются коммерческой тайной компании «Мишлен» и не являются достоянием общественности, однако известен главный критерий — кухня. С точки зрения гида, атмосфера, обслуживание, интерьер и ценовая ниша — всё это вторично по отношению к подаваемым блюдам. Известно, что зачастую звёзды присуждаются шефам, а не ресторанам, таким образом, шеф может уйти и «прихватить» свою звезду в другой ресторан. Один лишь факт упоминания ресторана в Красном гиде, даже без присуждения звезды, является признанием мастерства шефа и может послужить мощным толчком к коммерческому успеху. Политика компании состоит в том, что клиент может узнать о количестве звёзд только из самого гида; в случае пренебрежения этим правилом компания оставляет за собой право исключить ресторан из рейтинга. Имея положительные стороны, рейтинг имеет и отрицательные. Очевидными являются проблемы ресторанов, у которых отняли звезду (рейтинг не имеет права отнимать или присуждать более одной звезды в год).*

«**The Restaurant Magazine**» Английский журнал «Ресторанный журнал» выпускается с 2001 года и выходит каждые две недели. Редакция «The Restaurant Magazine» находится в Лондоне. Журнал готовит рейтинг 50 лучших ресторанов мира, проводит английский конкурс на лучшее блюдо, на лучшее учебное заведение и лучшее ресторанное шоу. Составлением этого рейтинга

занимается группа экспертов — критиков, журналистов, работающих в сфере ресторанного бизнеса.

«**Guide Gaultmillau**» — один из самых влиятельных ресторанных гидов, был основан в 1965 году ресторанными критиками Henri Gault и Christian Millau. Сейчас эксперты гида оценивают рестораны во Франции, Швейцарии, Германии, в странах Бенилюкса, Австрии

«**Gault Millau**» — известный французский справочник по ресторанам, составляющий существенную конкуренцию именитому гиду «*Michelin*». Долгое время шла дискуссия, какой же из гидов важнее «*Michelin*» или «*Gault Millau*». «*Michelin*», конечно, популярнее и поэтому влиятельнее, в то время как «*Gault Millau*» считался более точным благодаря системе отбора ресторана, основанной исключительно на качестве кухни, а все комментарии об обслуживании, атмосфере ресторана или цене подаются отдельно. «*Gault Millau*» знаменит своей системой рейтинга от 1 до 20 пунктов. Рестораны ниже 10 пунктов в основном никогда не вносятся в список.

«**Zagat Survey**». Zagat-гид, составленный по оценкам посетителей ресторанов, выпускается с 1979 года. Сейчас справочник выходит более чем в 70 городах в Америке, Европе и Азии. С 1999 года работает сайт [www.zagat.com](http://www.zagat.com) в который инвестировали 31000000 долларов. Существует Интернет-версия издания, которая высылается подписчикам на электронную почту, есть электронный вариант путеводителя, разработанный совместно с Intel который в качестве программного обеспечения устанавливается на ПК и мобильные телефоны, компания «Honda» устанавливает путеводитель на GPS-навигатор некоторых моделей своих машин, есть версия, интегрированная с электронными картами.

«**Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso**» «Гамберо Россо» — один из наиболее авторитетных путеводителей по ресторанам Италии. Под этой маркой выходят национальные и региональные рейтинги: «*Guida dei Ristoranti d'Italia*» (Итальянский ресторанный гид), «*Vini d'Italia*» (рейтинг вин), «*Viaggiar Bene*» (рейтинг гостиницы) и многие другие. В настоящий момент гид «*Итальянские вина*» издается на немецком и английском языках. Затем появился «*Итальянский ресторанный гид*» («*Guida dei Ristoranti d'Italia*») со своей собственной системой оценки: от 1 до 100 баллов. Оцениваются четыре основных направления — кухня (до 60 баллов), винная карта (до 20 баллов), обслуживание

(до 10 баллов), интерьер (до 10 баллов). Так, ресторан, получивший максимальную оценку по всем четырем пунктам, получает суммарную максимальную оценку в 100 баллов. Рестораны, набравшие более 80 баллов награждаются дополнительными знаками отличия, высший из которых — «три вилки» («Tre Forchette»).

Что касается украинских ресторанных гидов, то на данный момент их количество невелико и они не имеют авторитета в мире. Однако, для Украины одним из главных ресторанных гидов является ресторанный гид «100 лучших ресторанов Украины», выпускающийся каждый год с 2008 года. Национальный проект «100 лучших ресторанов Украины 2008» определил лучшие рестораны страны. В проекте приняли участие более 200 ресторанов, из которых по результатам анкетирования «тайных посетителей» была собрана сотня лучших. В рамках проекта инспектировались учреждения всех туристических центров Украины. Большинство из оцениваемых ресторанов принадлежат к высшему ценовому сегменту (средний чек от 150-200 грн.) и до того момента работали не менее полугода.

Также, к ресторанным гидам Украины относится ресторанный гид, который получил название «Платиновая Буковина». Рестораны Черновцов и Черновицкой области были представлены в издании «Ресторанный гид», вышедшем из печати в сотрудничестве с сайтом Черновцов «Платиновая Буковина». В этом рекламном издании представлено более 50 ресторанов города Черновцы и Черновицкой области. Команда сайта «Платиновая Буковина» собрала иллюстративный материал — все рестораны представлены в издании с описанием, фото и контактами.

Можно сделать вывод, что ресторанные гиды являются очень важным предметом в обиходе туристов и гурманов, так как помогают выбрать наиболее подходящее заведение по всем требованиям и критериям, выдвигаемыми клиентами. В Украине ресторанные гиды еще не достигли европейского уровня развития и внедрение новых аспектов более качественной оценки заведений ресторанного хозяйства, развитие ресторанной критики поможет выйти нашей стране на европейский уровень ресторанного сервиса.

#### *Список использованных источников*

1. [www.the-village.ru/tags](http://www.the-village.ru/tags)
2. [www.restorangid.com.ua](http://www.restorangid.com.ua)
3. [www.michelinguide.com](http://www.michelinguide.com)

4. Rémy, Pascal L'inspecteur se met a table. — Equateur, 2004
5. [www.bukovina.biz.ua](http://www.bukovina.biz.ua)
6. <http://savva-libkin.com/05-01-2010/restaurant-critics-food-writers>

#### **Наталья Воронина**

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,  
научный руководитель — к. т. н., доц. С. Е. Саламатина,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

### **ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

В начале 21 века человечество столкнулось с глобальной медико-социальной проблемой — катастрофическим ростом заболеваемости сахарным диабетом. Всего 20 лет назад в мире насчитывалось около 30 млн больных диабетом, сегодня их более 370 млн. Диагноз «сахарный диабет II типа» ставили в основном пациентам старше 60, но с каждым годом болезнь стремительно «молодеет» и представляет собой неинфекционную эпидемию.

Стремительный рост заболеваемости сахарным диабетом — это расплата за цивилизацию. Ускорение ритма жизни и стрессы, замена естественного питания фаст-фудом, избыточный вес и ожирение, малоподвижный образ жизни являются основными факторами риска заболевания диабетом. Для нас свойственно довольно равнодушное отношение к своему здоровью, снисходительное отношение к чрезмерному употреблению алкоголя, курению, а самое главное, отсутствие ценностей, определяющих сохранение хорошего здоровья, как важнейшего мерила успеха и благосостояния.

Сахарный диабет — хроническое, широко распространенное заболевание, вызванное снижением выработки инсулина или его низкой биологической активностью. Сахарный диабет опасен тем, что вызывает поражение сосудов сердца, мозга, конечностей, почек, сетчатки глаз, что в результате приводит к развитию инфаркта миокарда, инсульта, гангрены, слепоты. В декабре 2006 года ООН приняла Резолюцию по сахарному диабету, в которой признала это заболевание реальной угрозой для всего человечества. Эксперты говорят о глобальной эпидемии,

На необходимость усиления контроля за сохранением и рациональным использованием природных лечебных ресурсов и природных территорий курортов обращено особое внимание в проекте Государственной программы реформирования санаторно-курортной сети Минздрава Украины на 2014 - 2018 г. г. Лишь при выполнении этого положения наша рекреационная и курортная деятельность смогут продолжить свое развитие и, возможно, даже занять одно из ведущих мест среди курортов Европы.

*Список использованных источников*

1. <http://estnauki.ru/geo/1-geografy/132-ohrana-prirodu-v-ukraine.html>
2. <http://ukraine365.tourism.crimea.ua>

## ЗМІСТ

### ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

<i>Оксана Рудик</i>	
<b>ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ</b> . . . . .	3
<i>Дымова Валентина, Самарина Наталья</i>	
<b>ТЕМАТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ КАК ОДИН ИЗ САМЫХ ЭФФЕКТИВНЫХ СПОСОБОВ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН</b> . . . . .	6
<i>Виктория Бородина, Никита Тарасов</i>	
<b>ИННОВАЦИОННЫЙ ТРЕНД CORK FEE КАК СПОСОБ УЛУЧШЕНИЯ СЕРВИСА РЕСТОРАННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ</b> . . . . .	11
<i>Анна Титаренко, Роман Прокопьев</i>	
<b>МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ – ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В КУЛИНАРНОМ ИСКУССТВЕ</b> . . . . .	14
<i>Анастасия Матуляк, Ирина Гладкая</i>	
<b>ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА</b> . . . . .	17
<i>Лариса Сидоренко, Карина Иванченко</i>	
<b>НЕСТАНДАРТНЫЕ ИДЕИ ПО ПРИВЛЕЧЕНИЮ КЛИЕНТОВ В РЕСТОРАН</b> . . . . .	20
<i>Альбина Чайковская, Анастасия Шлык</i>	
<b>КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНОВ «FREE FLOW»</b> . . . . .	24
<i>Лілія Івичук</i>	
<b>ФІТО – КОКТЕЙЛІ</b> . . . . .	27
<i>Жанна Чайка</i>	
<b>СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ КОФЕЕН В УКРАИНЕ. ПУТИ УВЕЛИЧЕНИЯ СПРОСА НА КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ</b> . . . . .	29
<i>Анна Гудзь</i>	
<b>СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ КРИТИКИ В УКРАИНЕ И ЗА РУБЕЖОМ</b> . . . . .	31
<i>Наталья Воронина</i>	
<b>ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА</b> . . . . .	35
<i>Маргарита Черниш</i>	
<b>АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ</b> . . . . .	37
<i>Наталія Шиян</i>	
<b>АНАЛІЗ РЫНКА РЕСТОРАНОВ ЯПОНСКОЙ КУХНИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	41

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> <b>ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> <b>МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ</b> . . . . .	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> <b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ</b> . . . . .	134
<i>Наталія Качан</i> <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ</b> . . . . .	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> <b>МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕННЮ</b> . . . . .	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ</b> . . . . .	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> <b>АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ</b> . . . . .	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> <b>ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	152
<i>Аня Андрощук</i> <b>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова – О. : Фенікс, 2013. – 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.  
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.  
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4  
ББК 65.432